OmniBlend

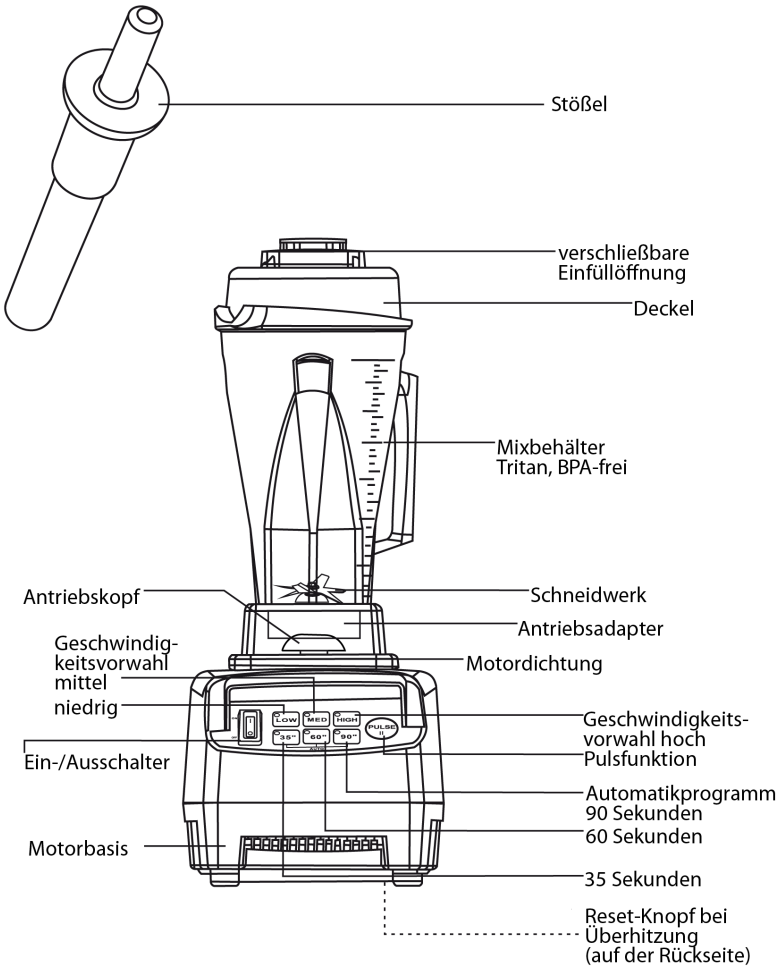
Hochleistungs-Standmixer
OmniBlend V

Bedienungsanleitung

gesunde grüne Smoothies
cremige Suppen und Saucen
hausgemachte Desserts und Eisvariationen
seidig-glatte Babynahrung
frische nahrhafte Säfte
Der perfekte Start in Ihr neues gesundes Leben
frisch gemahlenes Getreide, Nüsse und Kaffee
gesunde Dips und Aufstriche

JTC

Übersicht: JTC OmniBlend V TM-800 2 Liter



Schön, dass Sie sich für den OmniBlend V entschieden haben!

Ihr neuer Küchenhelfer ist ein Alleskönner, der sich im Alltag schnell als unverzichtbar erweisen wird.

Wer sich gesundheitsbewusst ernähren will, weiß die Vorteile eines Powermixers längst zu schätzen. Der kraftvolle Motor und die hohe Messergeschwindigkeit sorgen dafür, dass Grüne Smoothies und Fruchtshakes, Suppen und Dips besonders cremig und faserarm werden und erschließen Ihnen alle wertvollen Vitalstoffe, Vitamine und Enzyme der pflanzlichen Zutaten.

Auch in der veganen Rohkostküche sind Hochleistungs-Standmixer längst ein Muss – schließlich lassen sich Getreidemilch und Mandelmus, Brotaufstriche und viele Snacks leicht und preiswert selbst herstellen, wenn ein solider Blender wie der OmniBlend V zum Haushalt gehört.

Mit seinem robusten 6-Stahlmesser-System ermöglicht der JTC OmniBlend V auch das Schroten und Mahlen von Getreide, Nüssen und Körnern sowie das Crushen von Eis und gefrorenem Obst zur Herstellung von Rohkosteis.

Ab Seite 28 haben wir für Sie eine Auswahl von Rezepten zusammengestellt, mit denen Ihnen der Einstieg in die Welt der Smoothies leicht fallen wird: Die Zutaten haben Sie wahrscheinlich schon im Haus – oder Sie können sie leicht beschaffen. Schon bald werden Sie auf die Rezepte im mitgelieferten Rezeptbuch umsteigen oder mit eigenen Zutaten experimentieren.

Sie finden dort außerdem Grundrezepte für Getreidemilch und Mandelmus, Aufstriche und Suppen.

Der OmniBlend V ist ein Alleskönner, der mehr kann als nur Smoothies zu mixen – Sie werden ihn schon bald nicht mehr missen wollen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen OmniBlend V!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie gewissenhaft alle Sicherheitshinweise!

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 6
Fehlerbehebung 11
Technische Daten 12
Lieferumfang und Inbetriebnahme 13
Motor und Messer 15
Behälter, Stößel und Reinigung 17
Bedienfeld 21
Allgemeine Bedienhinweise 23
Fehlerbehebung 25
Vorbereitung des Mixgutes 27
Rezepte 28

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise gewissenhaft.

Der Hochleistungsmixer OmniBlend V entspricht höchsten Sicherheitsstandards und garantiert bei sachgemäßem Gebrauch Vielseitigkeit und Langlebigkeit. Hersteller und Händler übernehmen keine Haftung, wenn es durch unsachgemäßen Gebrauch zu Beschädigungen oder Verletzungen gekommen ist.

Die Bedienungsanleitung gehört zum Gerät. Bitte bewahren Sie sie gut auf und geben Sie den OmniBlend V nur mit Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.

Lassen Sie den Mixer niemals unbeaufsichtigt!

Kinder sollten dieses Gerät nur unter Aufsicht verwenden. Stellen Sie sicher, dass Kinder den OmniBlend nicht zu Spielzwecken verwenden.

Auch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten sollten den OmniBlend V nur unter Aufsicht oder unter Anleitung einer Person verwenden, die die Verantwortung für ihre Sicherheit übernimmt.

Gefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder bevor Sie den OmniBlend reinigen.
- Tauchen Sie den Motorblock und das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Sorgen Sie dafür, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht in das Gehäuse eindringen.
- Reinigen Sie den OmniBlend-Motorsockel nur mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Kontrollieren Sie das Gerät und das Zubehör einschließlich des Mixbehälters und des Kabels regelmäßig auf Beschädigungen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nach einer Störung des Gerätes oder nachdem der Mixer zu Boden gefallen ist.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit Wechselstrom und an einem ordnungsgemäß installierten Anschluss. Die Spannung des Anschlusses und die Netzfrequenz finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Motorblocks.

Verletzungsgefahr durch Mixmesser

- Geben Sie Acht, dass Sie die Mixmesser nicht berühren. Die Klingen sind sehr scharf.
- Versuchen Sie nicht, das Klingensystem aus dem Mixbehälter zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig auf dem Mixbehälter aufliegt und verwenden Sie den Mixer nur mit geschlossenem Deckel.
- Halten Sie Hände und Gegenstände während des Betriebes aus dem Mixbehälter fern, um schwere

Verletzungen zu vermeiden.
- Entfernen Sie den Deckel erst, wenn der Mixvorgang beendet ist und wenn sich das Schneidwerk nicht mehr dreht.
- Nehmen Sie den Mixbehälter erst vom Motorblock, wenn sich das Schneidwerk nicht mehr dreht.

Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Gegenstände und Küchenutensilien

- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stößel, um das Mixgut während des Betriebes zu bearbeiten. Der Stößel ist auf die Größe des Mixbehälters abgestimmt und kann bei sachgemäßem Gebrauch nicht in das Messersystem gelangen.
- Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel, bevor Sie den Stößel in den Behälter einführen.
- Nutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Deckel. Decken Sie den Mixbehälter während des Betriebes niemals mit anderen Deckeln oder Gegenständen (Handtüchern o.ä.) ab.
- Benutzen Sie keine anderen Küchenutensilien wie Löffel, Spatel oder ähnliches, um das Mixgut umzurühren. Diese könnten in das Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.

Verletzungsgefahr durch herausspritzendes Mixgut

- Beachten Sie die maximale Füllmenge des Behälters: Füllen Sie den Mixbehälter nur zu etwa zwei Dritteln mit Mixgut.
- Halten Sie den Deckel beim Start des Gerätes und während des Betriebes fest.

– Starten Sie den Motor immer mit niedriger Geschwindigkeit.

Verletzungsgefahr durch heißes Mixgut

– Lassen Sie das Mixgut nach Möglichkeit abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung beginnen.
– Füllen Sie den Behälter nur bis zur 1-Liter-Markierung.
– Halten Sie den Deckel während des Mixvorgangs fest. Wenn heißes Mixgut verarbeitet wird, entsteht schnell ein Überdruck im Behälter, durch den der Deckel während des Betriebes abspringen kann.

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heißes Mixgut verarbeiten!

Beschädigungsgefahr

– Verwenden Sie den Mixer nur auf einer ebenen, standfesten und rutschsicheren Arbeitsfläche.
– Beachten Sie, dass der OmniBlend-Motorblock abhängig vom Material der Arbeitsfläche während des Betriebes in Bewegung geraten kann.
– Lassen Sie den Motor nie ohne Mixbehälter laufen.
– Achten Sie darauf, dass der Behälter richtig auf dem Zentrierkissen steht, bevor Sie den Mixvorgang starten.
– Sorgen Sie dafür, dass das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche hängt und dass niemand über die Zuleitung stolpern kann. Verwenden Sie die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.
– Sorgen Sie dafür, dass der OmniBlend, das

Netzkabel und sämtliche Zubehörteile genügend Abstand zu externen Wärmequellen (Herd, Kochplatten, Heizung etc.) haben.
- Platzieren Sie den OmniBlend niemals auf warmen, heißen oder aufheizbaren Flächen.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände, um das Mixgut umzurühren oder aus dem Behälter zu entfernen, sondern benutzen Sie einen Holzlöffel oder Silikonspatel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Putz- und Reinigungsmittel.
- Nicht im Freien verwenden.

Allgemeine Bedienungshinweise/Vermeidung von Überhitzungsschäden

- Betreiben Sie das Gerät nie mit einem leeren Mixbehälter.
- Der OmniBlend V ist mit einer Hochgeschwindigkeits-Einheit ausgestattet, durch die die Mixzeiten im Vergleich zu herkömmlichen Standmixern deutlich reduziert sind. Zu lange Mixzeiten können zur Überhitzung der Speisen führen.
- Falls die Speise nach dem Mixvorgang noch nicht ausreichend vermischt ist, verlängern Sie die Mixzeit oder betätigen Sie die Pulstaste.

Fehlerbehebung

Der OmniBlend V ist mit einem Überlastungsschalter ausgestattet, der sich auf der Rückseite des Gerätes befindet. Wenn der Motor überlastet ist, wird die Stromversorgung automatisch unterbrochen, um Schäden zu vermeiden, und das Gerät schaltet sich selbsttätig ab. Bitte überprüfen Sie die Mischung im Behälter und entfernen Sie gegebenenfalls ungeeignete Zutaten, oder geben Sie ein wenig Flüssigkeit hinzu.

Drücken Sie anschließend den Reset-Knopf auf der Unterseite des Gerätes und starten Sie den Mixvorgang erneut.

Wenn der OmniBlend nicht läuft,

- prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig angeschlossen ist.
- überprüfen Sie Gerät und Kabel auf Beschädigungen.
- versuchen Sie nicht, den Motorblock zu öffnen und selbst zu reparieren.
- wenden Sie sich an den Shop, bei dem Sie das Gerät gekauft haben oder an den nächstgelegenen Händler.

Nach langer Verwendung können am Schneidwerk Abnutzungserscheinungen auftreten. Wenn Wasser austritt, muss die Messereinheit ersetzt werden. Bitte wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Shop, an Ihren Händler oder an unseren Service-Center.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- Bewahren Sie Kaufbeleg und Garantiekarte sorgfältig auf.

Technische Daten

Motor:

Spannung/Frequenz: 220-240 V/50-60 Hz
Motorleistung: bis zu 2238 Watt (3 PS)
Messerleistung: bis zu 950 Watt
Kabellänge: 1,40 m
Lautstärke: ca 85 dB
Maße: Breite 21 cm, Tiefe 23 cm, Höhe 20,5 cm
Herstellergarantie: 5 Jahre
Hersteller: JTC Electronics Corp., China
Schutzkontaktstecker: nach DIN49441 R2, CEE 7

Messer:

6-Klingensystem für Nass- und Trockenmixgut, Edelstahl

Behälter:

1,5-L- oder 2-L-Behälter mit Deckel und verschließbarer Einfüllöffnung , lebensmittelecht, stoß- und bruchsicher, hitzebeständig, Tritan-Kunststoff-Technologie, laut Herstellerangaben BPA-frei

Gewicht: 4,3 kg

Zertifizierung: ISO 9001:2000, UL, CE, IEC

Lieferumfang und Inbetriebnahme

Lieferumfang

Bitte vergewissern Sie sich nach Öffnen der Verpackung, ob alle Zubehörteile vorhanden sind. Die Lieferung beinhaltet:

- Motorblock
- Mixbehälter mit Deckel und verschließbarer Einfüllöffnung
- Stößel
- Rezeptbuch
- Bedienungsanleitung

Sollte etwas fehlen, wenden Sie sich an Ihren Verkäufer!

Aufstellort

- Verwenden Sie den Mixer nur auf einer ebenen, standfesten und rutschsicheren Arbeitsfläche.
- Beachten Sie, dass der OmniBlend während des Betriebes in Bewegung geraten kann.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht umkippen kann.
- Sorgen Sie dafür, dass der OmniBlend, das Netzkabel und sämtliche Zubehörteile genügend Abstand zu externen Wärmequellen (Herd, Kochplatten, Heizung etc.) haben.
- Platzieren Sie den OmniBlend niemals auf warmen, heißen oder aufheizbaren Flächen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel nicht vom Tisch oder von der Arbeitsfläche hängt und dass niemand über die Zuleitung stolpern kann. Benutzen Sie die Kabelaufwicklung auf der Unterseite des Gerätes.

– Nicht im Freien verwenden.
– Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Inbetriebnahme

– Überprüfen Sie die Netzspannung. Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn Spannung und Frequenz geeignet sind und wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleiter-System angeschlossen ist.
– Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
– Setzen Sie den Mixbehälter mit Zutaten auf das Zentrierkissen, schließen Sie den Deckel und starten Sie den gewünschten Mixvorgang.

Eine leichte Geruchsbildung während der ersten Inbetriebnahme ist normal.

Motor und Messer

Motorleistung

Der OmniBlend V wurde ursprünglich für den gewerblichen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und wartet deshalb mit einem äußerst robusten Motor auf, der bis zu 3 PS (bis zu 2.2238 Watt) Leistung erbringt. Je nach Mixgut und Beladung des Behälters wird die Motorleistung ökonomisch angepasst.

Der Mixer ist doppelt gegen Überlastung abgesichert: Der Motor schaltet automatisch ab, wenn er zu heiß läuft (temperaturgesteuert) oder wenn er überlastet ist, weil das Mixgut zu fest ist oder die Messer sich zu langsam drehen. Der Überlastungsschalter befindet sich auf der Unterseite des Gehäuses.

Messereinsatz

Ein hochwertiger Messereinsatz ist das Herzstück eines guten Mixers. Der OmniBlend V verfügt über ein Präzisions-Schneidwerk mit 6-Edelstahlklingen, die sowohl für die Nass- als auch für die Trockenanwendung geeignet sind.

Neben vier großen Messern, die selbst die härtesten Zutaten gleichmäßig zerkleinern, sorgen zwei zusätzliche, ebenso scharfe und nach unten gebogene Klingen dafür, dass die Zutaten immer wieder nach oben gewirbelt werden und sich keine Luftblasen am Boden des Mixbehälters bilden. So wird die Gefahr, dass der Motor heißlaufen könnte, deutlich verringert.

Ein Messereinsatz für Nass- und Trockenanwendungen

Das Edelstahl-Klingen-System ist sowohl für Nass- als auch für Trockenanwendungen geeignet, so dass keine zusätzlichen Behälter angeschafft und aufbewahrt werden müssen. So können Sie nicht nur Obst und Gemüse, sondern auch Eis und gefrorene Früchte, Getreide und Nüsse, Kerne und Körner in nur einem Behälter und mit nur einem Messersystem verarbeiten.

Behälter, Stößel und Reinigung

Behälter

Der OmniBlend V ist wahlweise mit einem 1,5- oder einem 2-Liter-Behälter erhältlich. Beide Größen bestehen aus Tritan-Kunststoff und sind lebensmittelecht und BPA-frei*, hitzebeständig, stoß- und bruchsicher. Sie werden mit einem flexiblen Kunststoff-Deckel, der über eine verschließbare Einfüllöffnung verfügt, sowie mit einem passenden Stößel geliefert.

Stößel

Der Stößel kann durch die Einfüllöffnung im Deckel in den Mixer eingeführt werden, um Mixgut während des Betriebes nach unten zu schieben. Die Größe des Stößels ist auf den Mixbehälter abgestimmt, so dass er bei geschlossenem Deckel nicht in den Messerblock geraten kann.

Bitte achten Sie darauf, dass Sie den Stößel nur bei geschlossenem Deckel verwenden. Drücken Sie den flexiblen Deckel des 1,5-L-Behälters nicht mit dem Stößel nach unten. Der Stößel könnte in den Messerblock geraten.

Wenn Sie kleinere Mengen verarbeiten, kann es sein, dass sich Mixgut an den Wänden des Behälters absetzt. Verwenden Sie den Stößel nicht, um während des Betriebes die Wände von Mixgut zu befreien. Es könnte passieren, dass Sie den Deckel mit dem Stößel nach unten drücken und in den Messerblock geraten. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Behälter vom Motorblock und benutzen Sie einen Kunststoff- oder Silikonschaber, um Reste von den

Behälterwänden nach unten zu schieben. Fügen Sie gegebenenfalls etwas Wasser hinzu.

***Auf ein Wort – Polycarbonat vs. Tritan**

Tritan ist ein innovativer Werkstoff, der bruchsicher, kratz- und stoßfest ist. Tritan ist leicht, robust und lebensmittelecht, frei von Blei und Barium – und enthält laut Herstellerangaben **kein BPA**.

BPA – oder Bisphenol A – ist ein Inhaltsstoff von Polycarbonat, einem lebensmittelechten Kunststoff, der zur Herstellung von Plastikflaschen und zur Beschichtung von Konservendosen verwendet wird. Schon lange weiß man, dass BPA eine östrogenartige Wirkung besitzt und deshalb schon in kleinsten Mengen als gesundheitsgefährdend gilt. Neue Studien deuten nicht nur auf Auswirkungen auf den Hormonhaushalt des Menschen hin, sondern weisen auch einen Zusammenhang zwischen erhöhten BPA-Spiegeln im Blut und Diabetes, Herz-Kreislauferkrankungen oder Fettleibigkeit nach. Wenn eben möglich, sollten Verbraucher deshalb auf Lebensmittel in Konservendosen verzichten und Wasser aus Glas- statt aus Plastikflaschen trinken.

Zwar ist es bei einer so kurzen Verweildauer im Gerät, wie sie beim Mixen üblich ist – im Schnitt unter zwei Minuten – sehr unwahrscheinlich, dass unerwünschte Inhaltsstoffe in das Mixgut gelangen, wir haben uns jedoch aus Sicherheitsgründen dafür entschieden, in Zukunft nur noch Behälter aus Tritan-Kunststoff zu vertreiben.

Reinigung

Mixbehälter und Deckel reinigen

Zum Reinigen füllen Sie den Mixbehälter zu einem Drittel mit Wasser, geben einen Spritzer Handspülmittel dazu und betätigen **bei geschlossenem Deckel** mehrere Male die Pulstaste. Grobe Verschmutzungen, die nach der Verarbeitung dickflüssigen Mixguts entstanden sind, lassen sich mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm entfernen. Reinigen Sie Mixbehälter und Deckel direkt nach jedem Gebrauch, spülen Sie den Behälter anschließend mit klarem Wasser aus und trocken Sie ihn ab. Durch das Abtrocknen verhindern Sie Kalkablagerungen am Behälter.

Achtung!

- **Der Mixbehälter ist nicht spülmaschinengeeignet!**
- **Die Messer sind scharf!**
- **Bitte verwenden Sie keine aggressiven Putz- und Reinigungsmittel!**
- **Hantieren Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen im Mixbehälter!**
- **Lassen Sie den Mixbehälter nicht mit Flüssigkeiten oder Wasser gefüllt stehen!**
- **Versuchen Sie nicht, die Messereinheit aus dem Behälter auszubauen.** *Sie ist vom Hersteller fest montiert und nicht zum Ausbau vorgesehen.*

Verfärbungen beseitigen oder entgegenwirken

Laut Herstellerangaben sind alle OmniBlend-Behälter lebensmittelecht und können nicht verfärben. Sollten Sie dennoch Verfärbungen feststellen, zum Beispiel weil Sie überwiegend carotinhaltige Lebensmittel wie Möhren,

Paprika oder Tomatenmark verarbeiten oder weil Sie stark färbende Gewürze wie Kurkuma verwendet haben, reicht in der Regel das Auswischen des Behälters mit ein wenig Speiseöl.

Sie können den Mixbehälter auch mit warmem Wasser füllen und Backpulver bzw. Kaisernatron hinzugeben. Lassen Sie das Backpulver eine halbe Stunde einwirken (**Behälter nicht verschließen und Mixer nicht einschalten!**) und spülen Sie den Behälter anschließend mit klarem Wasser aus. Alternativ eignen sich zwei bis drei Tabletten Gebissreiniger.

Reinigung des Motorsockels

Zum Reinigen den Netzstecker ziehen!

Dank der versiegelten Bedienknöpfe genügt ein feuchter, weicher Lappen, um Motoreinheit und Zentrierkissen problemlos zu reinigen. Zum Abtrocknen verwenden Sie ein weiches Tuch.

Achtung!

- **Verwenden Sie keine aggressiven Putz- und Reinigungsmittel!**
- **Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!**
- **Spülen Sie den Motorsockel nicht unter fließendem Wasser ab!**
- **Sorgen Sie dafür, dass kein Wasser in den Motorblock eindringt!**

Bedienfeld

– **Ein-/Aus-Schalter:** Kippschalter zum Einschalten nach oben drücken (I), zum Ausschalten nach unten drücken (O).

Bitte versuchen Sie nicht, die Schutzkappe über dem Ein-/Aus-Schalter abzuziehen. Sie dient der Abdichtung des Motorblocks und verhindert, dass Flüssigkeit eindringen kann.

– **Drei Geschwindigkeitsstufen:** Low, Medium und High .

Für viele Zubereitungen bietet es sich an, mit der niedrigen Geschwindigkeitsvorwahl zu starten, dann die Medium-Taste und schließlich die High-Taste zu drücken. So wird das Mixgut optimal vom Messerblock erfasst und allmählich immer feiner zerkleinert.

Messergeschwindigkeit, Schärfe und Anordnung der Messer erlauben es, die pflanzlichen Inhaltsstoffe vollständig aufzuschlüsseln und Ihnen damit alle wertvollen Phyto-Nährstoffe und Vitalstoffe zur Verfügung zu stellen.

– **Automatische Laufzeitvorwahl für 35-, 60- und 90-Sekunden Mixprogramme:**
Die Automatikprogramme erlauben die Zubereitung des Mixgutes nach einem vorgegebenen Ablauf, in dem die drei Geschwindigkeitsstufen hintereinander geschaltet sind. Ein Signalton macht auf das Ende des Programms aufmerksam.

Oftmals wird die Dauer des Programms unterschätzt. Haben Sie Geduld, bis der Signalton ertönt und das Ende des Programms anzeigt.

– **Pulsfunktion:**
Mit der Pulsfunktion wird der Motor einmal kurz gestartet und schaltet sich mit dem Loslassen der Taste automatisch wieder ab. Die Pulsfunktion eignet sich besonders, um Getreide bis zu einer bestimmten Mahlstufe zu schroten, Zwiebeln und Kohl zu häckseln oder Eis zu crushen.

Allgemeine Bedienhinweise

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer ebenen, rutschsicheren und tragfähigen Oberfläche.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Befüllen Sie den Behälter zuerst mit Wasser oder Flüssigkeiten und weichen Zutaten, dann mit Blattgemüse, harten Zutaten oder Eis.
4. Setzen Sie den ordnungsgemäß befüllten Behälter auf den Motorblock.
5. Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel.
6. Halten Sie den Deckel fest.
7. Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Aus-Schalter ein.
8. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit *oder* das gewünschte Automatikprogramm mit vorgegebener Laufzeit. (Automatikprogramme und Geschwindigkeit lassen sich nicht miteinander kombinieren. Die Automatikprogramme durchlaufen die einzelnen Geschwindigkeitsstufen selbsttätig.)

   Wenn Sie eine Geschwindigkeit wählen möchten, starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste LOW (niedrige Geschwindigkeit), MED (mittlere Geschwindigkeit) oder HIGH (hohe Geschwindigkeit.

   Durch die hohe Motorleistung und die damit verbundene hohe Geschwindigkeit ist die Verarbeitung des Mixgutes schon nach kurzer Zeit abgeschlossen.

   Schalten Sie das Gerät wieder aus, indem Sie eine beliebige Taste drücken oder den Ein-/Aus-Schalter betätigen.

Wenn Sie ein Automatikprogramm wählen möchten, starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste 35" (35-Sekunden-Programm), 60" (60-Sekunden-Programm) oder 90" (90-Sekunden-Programm).

Nach Ablauf eines Automatikprogramms ertönt ein Signalton, und das Programm endet selbsttätig.

Schalten Sie das Gerät anschließend durch Betätigen des Ein-/Aus-Schalters ab.

9. Wenn das Automatikprogramm beendet ist oder wenn Sie das Gerät abgeschaltet haben, warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und entnehmen Sie den Behälter.

Um den gewählten Mixvorgang vorzeitig abzubrechen, betätigen Sie eine beliebige andere Taste!

Allgemeine Bedienhinweise

- Beginnen Sie jeden Mixvorgang mit einer niedrigen Geschwindigkeit oder mit der Pulsfunktion.
- Wenn Sie festeres Mixgut verarbeiten, wie zum Beispiel Mandeln für die Herstellung von Mandelmus, achten Sie darauf, dass sich keine Luftblase bildet, in der die Messer im Leerlauf rotieren. Der Motor könnte heißlaufen.
- Geben Sie zuerst Flüssigkeiten und weichere Zutaten in den Mixer, dann Blattgemüse oder härtere Zutaten, um einen reibungslosen Mixvorgang zu gewährleisten.
- Vor dem Crushen von Eis immer ein wenig Flüssigkeit in den Behälter geben.

Fehlerbehebung

Was tun, wenn es mal nicht rund läuft?

– Mixgut (z.B. Blattgemüse) wird von den Messern nicht erfasst:

  Nehmen Sie den Verschluss der Einfüllöffnung ab, führen Sie den Stößel durch den Deckel in den Behälter ein und schieben Sie das Mixgut nach unten.

– Mixgut bleibt an den Behälterwänden haften: (zum Beispiel, weil sich zu wenig Mixgut im Behälter befindet)

  Schalten Sie das Gerät aus, entfernen Sie den Deckel, schieben Sie das Mixgut mittels Kunststoff- oder Silikonspatel nach unten und starten Sie den Mixvorgang erneut.
  Fügen Sie gegebenenfalls etwas Wasser oder Flüssigkeit hinzu.

Hantieren Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen im Mixbehälter.

Drücken Sie den Deckel nicht mit dem Stößel hinunter; der Stößel könnte in den Messerblock geraten.

– Im Mixgut bildet sich eine Blase und die Messer drehen sich im Leerlauf (zum Beispiel, wenn Sie Mandelmus oder Nussbutter zubereiten oder Teige verarbeiten):

  Schalten Sie das Gerät aus, entfernen Sie den Deckel, schieben Sie das Mixgut mittels Kunststoff- oder Silikonspatel nach unten und starten Sie den

Mixvorgang erneut. Fügen Sie gegebenenfalls etwas Flüssigkeit, Wasser oder Öl hinzu.
Schließen Sie den Mixbehälter wieder und starten Sie den Mixvorgang erneut.
Sobald die Messer wieder leerlaufen, wiederholen Sie den Vorgang. (Zur Zubereitung von Mandelmus beachten Sie die Hinweise im Rezeptteil dieser Bedienungsanleitung.)

– Die Messer drehen sich zu langsam:

  Das Mixgut ist zu fest. Geben Sie Flüssigkeit hinzu und starten Sie den Mixvorgang mit der Pulstaste oder auf einer niedrigeren Geschwindigkeitsstufe erneut.

– Der Motor schaltet selbsttätig ab:

  Durch eine falsche Befüllung oder eine zu lange Laufzeit wurde der Überlastungsschutz ausgelöst. Überprüfen Sie die Befüllung, entfernen Sie gegebenenfalls ungeeignete Produkte aus dem Mixbehälter oder geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Dann betätigen Sie die Reset-Taste, die sich auf der Unterseite des Motorblocks befindet und starten Sie den Mixvorgang erneut.

Im Schadensfall

– Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder wenn das Kabel Schäden aufweist.
– Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
– Wenden Sie sich an den Verkäufer oder an den nächstgelegenen Händler.

Vorbereitung des Mixgutes

Waschen Sie Obst und Gemüse vor der Zubereitung grundsätzlich sorgfältig, um Schmutz, Keimlinge oder Spritzmittelrückstände zu beseitigen. Um groben Schmutz und Erde zu entfernen, benutzen Sie eine Wurzelbürste. Spritzmittelrückstände lassen sich einfach entfernen, wenn Sie einen Tropfen Geschirrspülmittel hinzugeben.

- Bananen, Ananas und Zwiebeln immer schälen.
- Äpfel vierteln und den Stiel- und Blattansatz entfernen. Das Kerngehäuse kann mitverarbeitet werden.
- Kohlköpfe von den äußeren Blättern befreien und in etwa 4 cm starke Stücke schneiden.
- Sellerie und Karotten in drei bis acht cm große Stücke schneiden.
- Brokkoli und Blumenkohl schon vor dem Reinigen zerkleinern.

Geben Sie immer zuerst Flüssigkeiten und weiche Zutaten in den Mixer, harte Zutaten zum Schluss.

Rezepte

Grünes Smoothies – die kleinen Kraftpakete für zwischendurch

Grüne Smoothies sind kleine Alleskönner, die Ihnen nicht nur Vitamine, sondern auch wertvolle Vitalstoffe, Enzyme und sekundäre Pflanzenstoffe liefern. Dank der hohen Messergeschwindigkeit und des leistungsstarken Motors werden die harten Zellulosefasern aufgebrochen und können so vom menschlichen Körper verarbeitet werden.

Für Einsteiger: Grünschnabel-Smoothie mit Spinat

1 Handvoll Blattspinat oder Feldsalat
1 Apfel
1 Banane
1 1/4 Avocado
1 feine Scheibe Limette
1 Tasse Wasser (ca. 300 ml)

- Blattspinat oder Feldsalat waschen.
- Apfel waschen, vierteln und Stielansatz entfernen. (Kerngehäuse kann mitverarbeitet werden).
- Banane schälen und in Stücke brechen.
- Avocado ohne Kern aus der Schale löffeln.
- Limette nach Belieben mit oder ohne Schale verarbeiten.

  Zutaten in den Mixer geben und Wasser hinzufügen. Kurz auf kleiner Stufe starten und dann auf höchster Stufe cremig pürieren.

Nur die Ruhe: Melisse-Trauben-Smoothie

eine Handvoll Zitronenmelisse
eine Handvoll Weintrauben
1 Apfel
1/4 Limette
1/4 Avocado
1 Glas Wasser (ca. 300 ml)

- Zitronenmelisse und Weintrauben gründlich waschen.
- Apfel vierteln und Stielansatz entfernen.
- Limette und Avocado schälen.

Alle Zutaten in den Mixer geben und mit dem 90-Sekunden-Programm cremig mixen.

Keiner ist grüner: Petersiliensmoothie

eine Handvoll Petersilie
2 Stangen Staudensellerie
1 Apfel
1/2 Banane
1 Orange
300 ml kaltes Wasser

- Petersilie gründlich waschen
- Sellerie waschen und in Stücke schneiden.
- Apfel waschen und Stielansatz entfernen.
- Banane schälen und in Stücke brechen.
- Orange schälen und in Stücke schneiden.

Alle Zutaten in den Mixer geben, Wasser hinzufügen und mit dem 90-Sekunden-Programm cremig mixen.

Getreidedrinks und Milchalternativen

Weiße Mandelmilch

100 g geschälte Mandeln
300 ml Wasser zum Einweichen
500 ml Wasser zum Pürieren
1 Prise Salz

Die Mandeln über Nacht in Wasser einweichen. Einweichwasser abgießen und die Mandeln in einem Durchschlag abspülen. Alle Zutaten in den Mixer geben, auf niedriger Stufe starten und dann auf höchster Stufe sehr fein pürieren.

Wenn gewünscht, die Mandelmilch anschließend durch ein Tuch oder durch einen Nussmilchbeutel passieren. Im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.

Macadamiamilch

10-15 Macadamianüsse
500 ml Wasser
3-4 Datteln

Kurz auf niedriger Stufe starten, dann auf höchster Stufe fein pürieren. Im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.

Mandelmus und Brotaufstriche

Es gibt immer wieder Rezepte, vor denen viele OmniBlend-Nutzer zurückschrecken, weil sie angeblich zu kompliziert sind oder nicht funktionieren. Dabei erfordert es manchmal einfach nur ein wenig Geduld oder es genügt ein kleiner, aber entscheidender Hinweis, um ein wirklich großartiges Ergebnis zu erzielen.

Mandelmus lässt sich problemlos selbst herstellen, wenn einmal klar ist, dass irgendwann das Öl in den Mandeln aktiv wird und die Masse dann sehr geschmeidig wird.

Mandelmus in Rohkostqualität

Zutat: 200 g Mandeln

Die Mandeln in den Behälter geben und auf der niedrigen Geschwindigkeitsstufe (Taste Low) mahlen. Nach kurzer Zeit sind die Mandeln gemahlen und die Messer drehen im Leerlauf.

Den Mixvorgang sofort stoppen (einfach auf eine beliebige Taste drücken) und die Mandelmasse mit einem Kunststoff- oder Silikonspatel nach unten schieben. Dann den Mixvorgang (Taste Low) wieder starten.

Die Mandelmasse ist noch so fest, dass sich sofort eine Luftblase bildet und die Messer das Mixgut nicht mehr greifen, sondern wieder im Leerlauf drehen.

Den Mixvorgang augenblicklich wieder stoppen, damit das Mixgut nicht heiß wird, das Mandelmus nach unten schieben und erneut starten.

Diesen Vorgang so oft (unter Umständen 20-30 Mal) wiederholen, bis das Öl aus den Mandeln austritt und sich die Konsistenz der Mandelmasse verändert. Man merkt es daran, dass man die Messer allmählich länger laufen lassen kann, bevor sich wieder eine Luftblase bildet und das

Mandelmus erneut nach unten geschoben werden muss.

Sobald das Öl aus den Mandeln ausgetreten ist und die Messer die Mandelmasse wieder zuverlässig erfassen, so lange mixen, bis das Mus eine cremige Konsistenz hat und "schwer reißend" vom Spatel fällt.

Bei Verwendung ungeschälter Mandeln hat das Mus eine etwas dunklere Farbe – enthält damit aber auch alle Nährstoffe, die sich in den Schalen befinden.

Ein Mandelmus aus geschälten Mandeln wird feiner und heller.

Der Mandelmusrest im Becher lässt sich schnell und einfach zu Mandelmilch weiterverarbeiten: Einfach 500 ml Wasser in den Becher geben und mit dem 60-Sekunden-Programm mixen.

Wenn ungeschälte Mandeln verarbeitet werden, wie im Rezept oben, bleiben feine Schalenreste in der Mandelmilch zurück, die mit Hilfe eines sauberen Tuches oder eines Nussmilchbeutels gefiltert werden können.

Aprikosen-Dattel-Aufstrich

100 g getrocknete Aprikosen
4-5 entsteinte, getrocknete Datteln
100 ml Wasser oder Orangensaft
1 EL gemahlene Mandeln
1 Messerspitze Zimt.
1 EL Zitronenschale

Aprikosen und Datteln über Nacht in Wasser oder Saft einweichen lassen. Mit der Flüssigkeit im Mixer pürieren, gemahlene Mandeln, Zimt und Zitronenschale dazugeben und abschmecken. Im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

Suppen

Rohkost-Suppe

(für eine Person)
1 Möhre
1 Selleriestange
1 Tomate
1 kleine Knoblauchzehe
2 Tassen Wasser
Salz und Pfeffer

Alle Zutaten in den Mixer geben und mit dem 60-Sekunden-Automatikprogramm verarbeiten. Anschließend so lange mixen, bis die Suppe die gewünschte Temperatur erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote-Bete-Suppe

(für eine Person)
1 rohe Rote-Bete-Knolle
1 kleine Möhre
1-2 Stangen Frühlingszwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1 Scheibe Ingwer
1 EL Kokosmus
Salz und Pfeffer

Rote-Bete-Knolle und Möhre säubern oder schälen und in Stücke schneiden. Frühlingszwiebel, Knoblauch und Ingwer säubern und vorbereiten. Alle Zutaten in den Mixer geben und so lange mit höchsten Geschwindigkeitsstufe pürieren, bis die Suppe die gewünschte Temperatur erreicht hat. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

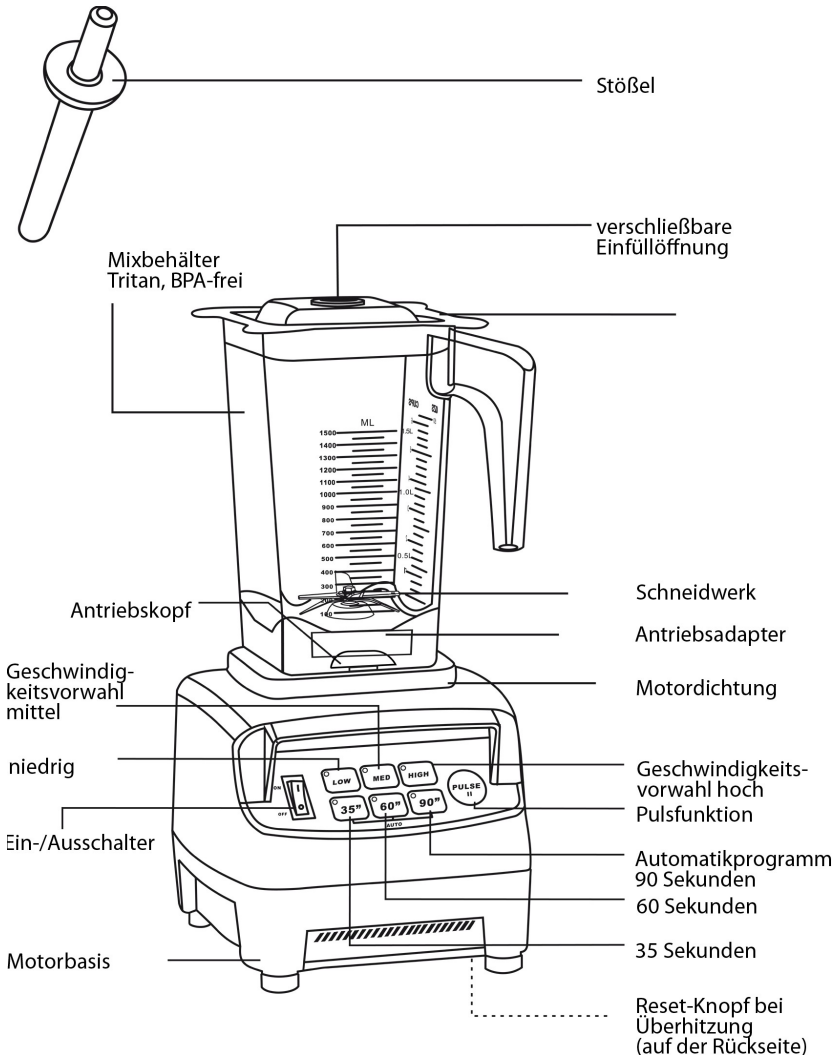
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe aus Spanien)

1 kleine Salatgurke
4 reife Tomaten
1 grüne Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
1 große Frühlingszwiebel
1-2 Knoblauchzehen
100 ml eiskaltes Wasser
2 EL Rotweinessig
glatte Petersilie
4 EL Olivenöl
etwas Salz
Pfeffer
schwarze Oliven

Gurke, Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebel und Knoblauch vorbereiten, in Stücke schneiden und in den Mixer geben. Mehrere Stängel Petersilie waschen, Blätter abzupfen und ebenfalls in den Mixer geben. Wasser hinzugeben und auf höchster Stufe fein pürieren. Essig und Olivenöl hinzugeben und nochmals kurz mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Suppentassen verteilen. Petersilienblätter von 2 Stängeln abzupfen und mit den entsteinten Oliven fein hacken. Über den Gazpacho geben und kalt servieren.

Guten Appetit und viel Spaß mit Ihrem neuen OmniBlend V!

Übersicht: JTC OmniBlend V TM-800 1,5 Liter



Naassan Com GmbH
45329 Essen

Nachdruck und Vervielfältigung auch auszugsweise nur mit
Genehmigung der Naassan Com GmbH.